

Těstoviny s kari omáčkou

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 3

- Vařené těstoviny 250 g
- Čerstvé žampiony 250 g
- Olej 2 lžíce
- Cibule 1 ks
- Smetana na vaření 250 ml
- Hladká mouka 1 lžíce
- Kari koření 1 lžička
- Pepř, sůl 1 ks
- Pažitka 1 ks

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 3

Postup:

Na oleji osmažíme drobně nakrájenou cibuli, přidáme nakrájené houby, osolíme, posypeme kari kořením, pepřem a krátce osmažíme. Mírně podlijeme vodou a podusíme do změknutí hub. Ve smetaně rozmícháme hladkou mouku, vlijeme na houby a za stálého míchání cca 3 minuty povaříme. Těstoviny dáme na talíř, polijeme omáčkou a posypeme petrželkou nebo pažitkou.